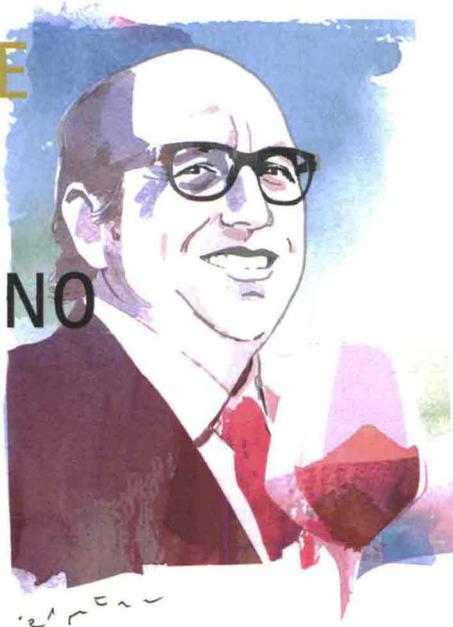


BERE

DIVINI

di LUCIANO FERRARO

# ZANELLA FA INCONTRARE SUL SUO SITO RISTORATORI E AMANTI DEL VINO



MAX RAMEZZANA

«Per la ripartenza, stappate ciò che amate di più. Io aprirò un Dosage zero noir, Pinot nero 100%». Maurizio Zanella parla delle sue bottiglie, in Franciacorta. È il fondatore e la guida di Ca' del Bosco, con vini-bandiera come la Cuvée Prestige e di qualità estrema come l'Annamaria Clementi, dedicato alla madre».

Ha trascorso la pandemia tra casa e cantina, mentre da decenni girava il mondo 25 giorni al mese. «Ho riscoperto i rapporti personali, ho percorso come un tempo tutti i vigneti ad uno ad uno, ho incontrato ogni dipendente. Momenti intensi. La situazione economica è opposta: sono preoccupato, è stato fatto poco o niente per far ripartire con regole certe la ristorazione e l'hotellerie». Per questo Ca' del Bosco ha avviato «un'iniziativa per dare una mano». Si chiama "Troviamoci". È una vetrina virtuale nel sito aziendale che, grazie alla geolocalizzazione, consente di trovare i locali più vicini dove degustare una bottiglia di Ca' del Bosco, con i servizi delivery, take away e ristorazione. «Un modo per unire le energie con i luoghi dell'eccellenza della ristorazione italiana, perché saranno il volano della ripresa».

Zanella è un imprenditore alla ricerca perenne di nuove sfide. «Il nostro primo vino è del 1972. L'idea dei

miei genitori era di costruire una piccola fattoria, in una zona selvaggia, in un bosco di castagni, senza acqua né luce. Ci si arrivava con una mulattiera. Mia mamma voleva cibo naturale, frutta, carne e vino». Giovannissimo, nel 1979, Zanella è riuscito a ingaggiare, con un annuncio su un giornale della Champagne, un grande chef de cave come André Dubois. «Mio padre mi disse di scegliere quello con le unghie nere», ricorda. «Ero un ribelle, scelsi una persona opposta. Durò tre mesi. Bussai da André. Accettò, si trasferì, a 60 anni, da Epemary a Erbusco, anche se non si era quasi mai mosso dalla Champagne». **La costante di Ca' del Bosco è l'innovazione.** «Dal 2019 tutti i nostri 240 ettari sono certificati bio. Per rendere puri i vini, togliendo i residui di rame, abbiamo un impianto di "idromassaggio" per le uve, gestito da robot. L'uso dell'acqua sembrava blasfemo: invece ha consentito di aumentare il carattere e la longevità dei vini. Che ora sono pronti per la ripartenza».

Maurizio Zanella e, sotto, una bottiglia del suo vino-bandiera Cuvée Prestige



I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**ITALIA**  
**ITALIA**  
di LUCIANO FERRARO

**ZANELLA  
FA INCONTRARE  
SUL SUO SITO  
RISTORATORI E  
AMANTI DEL VINO**

«Per la ripartenza, stappate ciò che amate di più. Io aprirò un Dosage zero noir, Pinot nero 100%». Maurizio Zanella parla delle sue bottiglie, in Franciacorta. È il fondatore e la guida di Ca' del Bosco, con vini-bandiera come la Cuvée Prestige e di qualità estrema come l'Annamaria Clementi, dedicato alla madre».

Ha trascorso la pandemia tra casa e cantina, mentre da decenni girava il mondo 25 giorni al mese. «Ho riscoperto i rapporti personali, ho percorso come un tempo tutti i vigneti ad uno ad uno, ho incontrato ogni dipendente. Momenti intensi. La situazione economica è opposta: sono preoccupato, è stato fatto poco o niente per far ripartire con regole certe la ristorazione e l'hotellerie». Per questo Ca' del Bosco ha avviato «un'iniziativa per dare una mano». Si chiama "Troviamoci". È una vetrina virtuale nel sito aziendale che, grazie alla geolocalizzazione, consente di trovare i locali più vicini dove degustare una bottiglia di Ca' del Bosco, con i servizi delivery, take away e ristorazione. «Un modo per unire le energie con i luoghi dell'eccellenza della ristorazione italiana, perché saranno il volano della ripresa».

Zanella è un imprenditore alla ricerca perenne di nuove sfide. «Il nostro primo vino è del 1972. L'idea dei

**ITALIA**  
**ITALIA**  
di LUCIANO FERRARO

**ZANELLA  
FA INCONTRARE  
SUL SUO SITO  
RISTORATORI E  
AMANTI DEL VINO**

«Per la ripartenza, stappate ciò che amate di più. Io aprirò un Dosage zero noir, Pinot nero 100%». Maurizio Zanella parla delle sue bottiglie, in Franciacorta. È il fondatore e la guida di Ca' del Bosco, con vini-bandiera come la Cuvée Prestige e di qualità estrema come l'Annamaria Clementi, dedicato alla madre».

Ha trascorso la pandemia tra casa e cantina, mentre da decenni girava il mondo 25 giorni al mese. «Ho riscoperto i rapporti personali, ho percorso come un tempo tutti i vigneti ad uno ad uno, ho incontrato ogni dipendente. Momenti intensi. La situazione economica è opposta: sono preoccupato, è stato fatto poco o niente per far ripartire con regole certe la ristorazione e l'hotellerie». Per questo Ca' del Bosco ha avviato «un'iniziativa per dare una mano». Si chiama "Troviamoci". È una vetrina virtuale nel sito aziendale che, grazie alla geolocalizzazione, consente di trovare i locali più vicini dove degustare una bottiglia di Ca' del Bosco, con i servizi delivery, take away e ristorazione. «Un modo per unire le energie con i luoghi dell'eccellenza della ristorazione italiana, perché saranno il volano della ripresa».

Zanella è un imprenditore alla ricerca perenne di nuove sfide. «Il nostro primo vino è del 1972. L'idea dei